

Heinemann GmbH	Produktgruppenbeschreibung	FB1.3
Version 1.00	Feinkost	Seite 1 von 1

	Kurzbeschreibung	Feinkostsalate, Dressings, Dips, Sandwich, Shaker (Snacks)	
	Verwendung/ Zubereitung	Küchenfertig, verzehrfertig	
	Verbrauchergruppen	Empfindliche Verbrauchergruppen siehe ggf. Allergen-Erklärung Einzelprodukt	
A N A L Y T I K	Farbe/Aussehen	Arteigen	
	Geschmack	Arteigen, frei von fremden Geschmack	
	Geruch	Typisch, frei von fremden Geruch	
	Konsistenz/ Beschaffenheit	arteigen	
	Mikrobiologische Kriterien	Einhaltung der DGHM-Richtlinien und VO(EU) 2073/2005 + Folgeverordnungen	
	Physikalische Kriterien	gekühlt	
	Produkt-Temperatur	2-7 °C (Kerntemperatur) bei Kühllieferung	
	Lagertemperatur	2-7 °C	
	Transport-Temperatur	Max 7 °C	
	Metalldetektion	Das Produkt durchläuft nach Herstellung einen Metalldetektor	
R E C H T	Bestrahlung	Keine unzulässige Bestrahlung im Sinne § 8 LFGB	
	Gentechnik GVO VO(EG) 1829/2003 VO(EG) 1830/2003	Kein wesentlicher Einsatz von gentechnisch veränderten Sorten. Das Produkt ist nach geltendem Recht hinsichtlich gentechnisch veränderter Lebensmittel nicht kennzeichnungspflichtig. Erklärungen unserer Lieferanten liegen vor.	
	Pflanzenschutz RHmV, VO (EG)839/2008	keine Rückstände von Pflanzenschutzmitteln im Sinne § 8 LFGB, Pflanzenschutzgesetz, Rückstandshöchstmengenverordnung RHmV, VO (EG)396/2005 geändert durch VO (EG)839/2008. Erklärungen unserer Lieferanten liegen vor.	
	Düngung	Keine Überschreitung von Höchstmengen im Sinne § 8 LFGB, Düngemittelgesetz, Kontaminanten-Höchstgehalt-VO. Erklärungen unserer Lieferanten liegen vor.	
	Biozid-Produkte, deren Umwandlungs- oder Reaktionsprodukte	Keine Überschreitung von Höchstmengen an Biozid-Produkten (Vorratsschutz, Schädlingsbekämpfung, sonstige Mittel), deren Umwandlungs- oder Reaktionsprodukten im Sinne § 8 LFGB und Chemikaliengesetz. Erklärungen unserer Lieferanten liegen vor.	
	Nitratgehalt EU (VO)1881/2006	Innerhalb gesetzlich geforderter Grenzen. Erklärungen unserer Lieferanten liegen vor.	
	Verpackung EU(VO) 1935/2004 EU(VO) 0010/2011 BedGgStVO	Gewährleistung der Lebensmitteleignung nach VO(EG) 1935/2004, EU(VO)0010/2011 inkl. jeweilige Ergänzungen, Bedarfsgegenstände-Verordnung Erklärungen unserer Lieferanten liegen vor.	
	K E N N Z E I C H N.	FertigpackV 1981	Einhaltung der Fertigpackungsverordnung
		Kennzeichnung LMKV	Kennzeichnung nach LMKV Lebensmittelkennzeichnungsverordnung
		Allergene LMKV + RL (EU)	Kennzeichnung gemäß LMKV bzw. RL 2000/13/EG über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie Werbung hierfür sowie RL 2003/89/EG zur Änderung der RL 2000/13/EG sowie der jeweils aktuellen Ergänzungen (Allergene – siehe. Spezifikation Endprodukt)
ZZuIV		Gemäß Zusatzstoff-Zulassungsverordnung ZZUIVO	
Rückverfolgbarkeit	Produkt: Gewährleistung nach VO(EG) 178/2002 durch CN-Code (Chargennummerncodierung für produktionsrelevante Daten) in zwei Richtungen Verpackung: Gewährleistung nach VO(EG) 1935/2004		
V P	Verpackung	Verpackung: Dose/ Schale/ Eimer/ Henkeleimer mit Stülpedeckel und Garantieverchluss (PP), GN-Schalen gesiegelt (PP), Tapasschalen gesiegelt (APET), Alle Klappschalen (APET), Sandwichboxen gesiegelt (PP), Shaker, div Salatschalen (PET) (PP)	
	Etikettierung	Papieretikett mit Thermo- bzw. Thermotransferdruck	
V T	Vertrieb	Direktbelieferung mit eigenem Fuhrpark oder Abholung Vertriebsschienen: LEH, GV, Großhandel, Direktverkauf	

Für BIO-Produkte gelten zusätzlich:

B I O	Pflanzenschutz/ Düngung VO(EG)834/2007	Gemäß EU(VO) 834/2007 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel Erklärungen unserer Lieferanten liegen vor.
	Rückstände	Gemäß aktuellen BNN-Orientierungswerten (www.n.bnn.de)

⌘⌘ Weitergabe an Dritte nur mit ausdrücklicher Genehmigung durch Bauer Funken

Verfasser/Revisor	Datum	geprüft durch	Datum	freigegeben durch	Datum
B.Heinemann	19.11.2014	N.Heinemann	19.11.2014	B.Heinemann	19.11.2014